

ACTUEL



La mode
des **broches**

Page 3

Chasse au
trésor.com

page 5



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 11 MAI 2001

UN AUTRE MONTRÉAL

CE QUE LES TOURISTES SAVENT SUR NOUS (ET QUE NOUS NE SAVONS PAS)



RIMA ELKOURI

«**N**e jamais dire, même si vous êtes éducateur, que vous aimez jouer avec les gosses.» Un gentil conseil que le *Guide du Routard* donne à nos cousins français en visite au Québec.

Lire ce que les guides étrangers racontent sur nous, c'est un peu comme tomber sur une lettre qui ne nous est pas adressée, mais où notre nom est évoqué. Que ce soit en bien, en mal ou en cliché, à la manière d'un amant fougueux ou d'un cousin gentil, cela importe peu, c'est toujours intrigant. Sourires, sursauts, révélations troublantes, passages qui font redécouvrir ce qu'on croyait connaître par coeur. De la lecture pour voyeurs qui aimeraient devenir voyageurs dans leur propre ville.

Pour l'exotisme, on repassera. Dans la section «tourisme» des librairies, rares sont les Montréalais qui doivent debout les guides sur Montréal. Ils préféreront, et c'est bien légitime, rêver de plus loin, plus grand, plus haut, plus chaud. Reste que de parcourir ces ouvrages qui parlent de nous au monde entier est loin d'être inintéressant. D'autant plus qu'on n'a jamais vu sur nos rayons tant de livres qui se passionnent pour nous.

Lonely Planet, éditeur chouchou des globe-trotters branchés, vient de consacrer à Montréal un premier guide. On qualifie la ville de «paradis du jazz», on y vante sa jeunesse, ses «milliers de restaurants abordables», sa «vie nocturne inégalée». Une ville au caractère latin «délicieuse à explorer», «qui sait vivre et qui impose sa

personnalité attachante», renchérit le tout nouveau guide *Escapade à Montréal* de Michelin. Seules deux autres villes nord-américaines, et pas n'importe lesquelles (New York et San Francisco), figurent parmi la trentaine de titres de cette collection.

Qu'est-ce que les touristes apprennent sur nous dans les guides de voyage? Quels conseils leur donne-t-on? Que savent-ils sur nous que nous ne savons pas? Nous nous sommes amusés à parcourir quelques guides. Morceaux choisis.

Ah bon?

La ball-trap, vous connaissez? Pourtant, c'est un sport très populaire auprès des Montréalais, nous dit le guide *Berlitz*. «Les Montréalais sont des fanatiques, y lit-on. Des dizaines de sports sont pratiqués ici.» Les premiers cités parmi les sports qui «gardent les gens du coin en forme»? Le bowling sur gazon, la fameuse ball-trap et le curling! Il a fallu recourir au dictionnaire pour apprendre que cette si populaire ball-trap est un sport

de tir pratiqué avec un appareil à ressort lançant en l'air des disques d'argile.

La langue

Dans le *Guide du Routard* et le *Petit Futé*, une section est consacrée aux mots et aux expressions vraiment essentiels ici comme «c'est tiguidou» pour dire «tout baigne», «bicycle à gazoline» et «paire de jos». Avec la prononciation, s'il vous plaît. «Anyway» se prononce «ènèoué» et veut dire «quoi qu'il en soit», explique avec minutie le *Petit Futé*.

Mieux vaut connaître la traduction de certaines expressions au risque d'être «désorienté», avertit le guide. «Les Montréalais francophones comprennent le français des visiteurs venant d'Europe, l'inverse n'est pas toujours vrai», note le guide *Escapade à Montréal*. «Votre accent français paraîtra pointu aux oreilles des Québécois. Vous trouverez amusant, cocasse et parfois un peu «paysan» celui des Québécois», dit le *Petit Futé*.

Épaves humaines...

En général, les guides ne font que nous lancer des fleurs. Ils racontent que Montréal, comparée à d'autres grandes villes américaines, est «presque un paradis urbain» (*Frommer's*), que nulle part ailleurs ne se marient avec tant d'élégance le chic moderne et le charme ancien (*Lonely Planet*), que la métropole québécoise est devenue «l'une des villes les plus dynamiques et les plus saisissantes d'Amérique du Nord» (C'est *Berlitz* qui le dit, alors on se méfie un peu après cette histoire de «ball-trap»).



Voir MONTRÉAL en B2

| MISS UNIVERS |

UNE MONTRÉLAISE DANS LA COURSE

HUGO DUMAS

Le téléphone sonne à *La Presse*. L'appel vient de Porto Rico. «Allô? C'est Cristina Rémond, Miss Canada. Ça va?» lance-t-elle, la voix masquée par le grésillement de son cellulaire.

«Pas pire, pas pire, mettons que ce n'est facile de vous joindre», répond le journaliste.

«Justement, j'appelais pour vous dire qu'il faut absolument passer par les relations publiques de Miss Univers pour l'entrevue. Je n'ai pas le droit de vous parler directement. Essayez d'avoir la ligne, il paraît que c'est très difficile. C'est vraiment une grosse organisation ici. Je voudrais bien vous parler, mais ils contrôlent tout. Je suis vraiment désolée», souffle Cristina Rémond, la Montréalaise de 20 ans qui représente le Canada au concours de Miss Univers.

Bon. L'entretien n'aura probablement pas lieu aujourd'hui. Avant de raccrocher, Cristina tient à mettre quelque chose au clair: «Je ne veux pas que les gens pensent que Miss Canada, c'est une sorte de Miss Hawaiian Tropic toujours en maillot de bain. Miss Canada, c'est l'ambassadrice du pays», précise la jeune femme dans un français impeccable.

Comme la Miss Pepsi de Robert Charlebois, Cristina court les concours depuis longtemps. Il paraît qu'elle a «toute pour». C'est ce que pense son petit ami, Ivan Von Huen.

«Cristina a toujours participé à des concours oratoires. Il y a trois ans, elle a remporté le titre de Miss Global, un concours qui a eu lieu à la Place des Arts. Plus de 50 filles y participaient. Mais ce n'est pas quelque chose qu'elle tenait absolument à faire. Cristina est très ambitieuse, elle veut sauver le monde. C'est le genre de fille qui aimerait être présidente des Nations unies. Elle a du caractère», dit Ivan, 22 ans, qui habite Baie-d'Urfé, dans l'ouest de l'île de Montréal.

Enfant unique, Cristina Rémond vit à Notre-Dame-de-Grâce avec son père Peter, un Français, et sa mère Georgia, qui est originaire de la Hongrie. Georgia accompagne d'ailleurs sa fille à Porto Rico, d'où sera télédiffusé le concours Miss Univers ce soir, dès 21h, sur les chaînes CBS et Global. Financé par le multimilliardaire Donald Trump, le gala fête ses 50 ans cette année et 77 pays y sont représentés.

«Cristina va super bien. Depuis lundi, ses journées sont très chargées. Il y a beaucoup de répétitions et d'entrevues. Elle travaille fort», explique Georgia Rémond, en entrevue téléphonique.

Ivan

ajoute:

«Cristina

ne dort pas

beaucoup.

En raison

des préparatifs,

elle n'est jamais

couchée

avant minuit et

doit être

debout à 5h30 ou 6h.»

Rappelons que la

jeune

femme de 5 pieds et

8

pouces a été sacrée

Miss

Canada en novembre,

à

Edmonton.

Toute la petite

île de Por-

to Rico, un peu à

l'est de la

République

dominicaine,

dans les Antilles,

vibre au rythme

glamour du

concours,

note la

maman.

Voir MISS en B2



CHEVAL
THÉÂTRE

Une création de Gilles Ste-Croix
... sous grand chapiteau,
plus de 27 artistes et 30 chevaux
de races différentes

Dès le 16 mai 2001
À l'Hippodrome de Montréal



En vente
maintenant

www.chevaltheatre.com

514-790-1245
1-800-361-4595
ADMISSION.COM



Radio-Canada

CITE

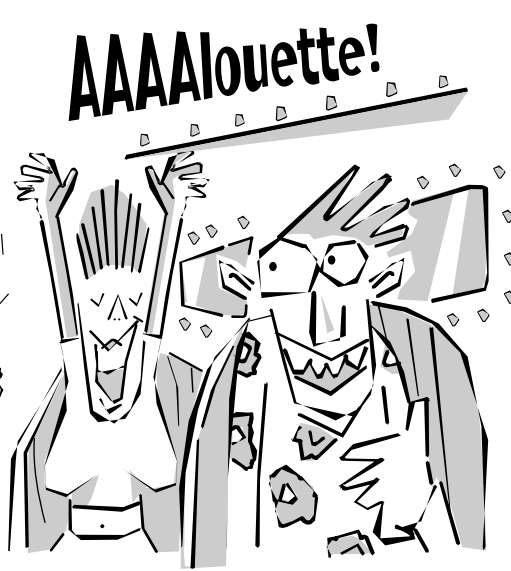
La Presse

Q92

PATTISON

SONAR

BANDE À PART



Fortin - St-Jean



Photo PC

Cristina Yvonne Rémond: « Miss Canada, c'est l'ambassadrice du pays. »

MISS

Suite de la page B1

« Pour eux, l'événement est énorme. C'est un peu comme le hockey chez nous. Les trois journaux locaux remplissent beaucoup de pages avec le concours. Il y a des stations de télévision de partout dans le monde. Partout, il y a des photos de Miss Univers et des banderoles. C'est à la grandeur de la ville. C'est énorme », souligne Georgia Rémond.

Ce soir, la grand-maman maternelle de Cristina, Hilda Jobba, de Saint-Laurent, restera collée devant sa télé. Elle ne répondra même pas au téléphone. Sa petite-fille a-t-elle des chances d'être couronnée ? « Pour moi, de toute façon, elle est la plus belle fille de toute la planète. Je le lui dis depuis qu'elle est toute petite. J'ai invité des amis qui n'ont pas le câble à venir regarder le gala avec moi. On lui souhaite la meilleure des chances », dit-elle avec son fort accent hongrois.

Hilda Jobba se rappelle d'une Cristina débordant de curiosité. « Elle était toujours la première à se porter volontaire pour faire des exposés oraux. Et elle lisait toujours des livres. Je me souviens que, pour être plus tranquille, elle grimait au sommet d'un arbre, et elle lisait des livres », ajoute Hilda.

Cristina a fréquenté The Study, une école privée pour filles de Westmount. Elle a ensuite poursuivi son chemin au collège John Abbott et doit entreprendre, en

septembre, des études universitaires en sciences politiques. Cristina a fait partie des cadets pendant sept ans et joue du piano depuis plus de dix ans, dit son copain Ivan.

Savoir que des millions de téléspectateurs verront sa petite amie défilier en maillot de bain ne dérange pas Ivan. « Ce qui me dérange, ce sont les gens qui ne vont regarder que ça et qui ne s'attarderont pas à sa belle personnalité », dit-il.

Le jury du concours Miss Univers est composé de sept personnes, dont Tyson Beckford, le mannequin de Polo Ralph Lauren, Kel Gleason, le deuxième concurrent à avoir été éliminé de l'émission de télé *Survivor*, le roi de la salsa Marc Anthony et Richard Johnson, un chroniqueur du *New York Post*.

Ricky Martin, le tombeur latino natif de Porto Rico, chantera, tandis que les mannequins Naomi Campbell et Elle Macpherson animeront le gala.

L'an dernier, c'est Lara Dutta, la représentante de l'Inde et copine du joueur de baseball Derek Jeter, qui s'était sauvée avec les grands honneurs.

Et si c'était Miss Brésil et sa vingtaine de chirurgies plastiques (avouées) qui coiffait toutes ses adversaires cette année ?

Le triomphe de la technologie, qu'ils disent.

On dit aussi que « la vie y est douce et les gens gais et affables », qu'il n'y « pas de saleté, ni de concentration d'épaves humaines » (!), que tout y est « raisonnable » (*Routard*). On raconte que la ville « a su rester humaine tout en offrant les avantages d'une grande métropole et l'efficacité nord-américaine » (*Guide bleu*), que les Montréalais ont « du chien et de l'humour », qu'ils savent « associer le plaisir au travail, joindre l'utile à l'agréable jusque dans les moindres détails de la vie » (*Michelin*).

Selon *Berlitz*, toutefois, les Montréalais étaient jusqu'à tout récemment beaucoup moins hédonistes. « (Ils) sont si sérieux, dit le guide, que, naguère encore, ils n'allaient pas au café pour simplement se détendre et ne rien faire. » Grâce aux citoyens de Québec venus à leur rescousse, les Montréalais sont sauvés, précise *Berlitz*. « Ils ont pris des leçons de leurs cousins de Québec, ceux-ci trouvant bien agréable de causer nonchalamment avec des amis devant un café ou une bière. »

Quelques critiques

Après les fleurs, quelques pots. « La classique soupe à l'oignon à la française est souvent servie ici... et souvent décevante », déplore *Berlitz*. « Alors mieux vaut commander une soupe aux pois, une spécialité typiquement québécoise », conseille le guide, qui en donne même le secret dans un chapitre intitulé « Quelques recettes bien québécoises ».

Le *Routard* n'a rien contre la soupe à l'oignon, mais se désole devant l'architecture montréalaise. « Tabernacle! (prononcez « tabarnak ») Est-ce donc cela Montréal ? » s'insurge le guide, en faisant allusion aux « projets d'urbanisme malheureux des pouvoirs publics » et à la « boulimie des promoteurs » qui ont « pas mal esquiné le centre-ville ». Heureusement, précise le *Routard*, que de vieux quartiers ont continué « à ronronner tranquillement à l'ombre des bétonnières ».

Curieusement, le centre-ville qui fait sacrer le *Routard* fait saliver le guide américain *Frommer's* (maintenant disponible en version française). « Le centre-ville est rempli de gratte-ciel dont les formes et les couleurs inattendues réussissent à embellir le paysage urbain », y lit-on. *Lonely Planet* parle même de « un nirvana architectural ».

Le cosmopolitisme

« Montréal est véritablement une ville cosmopolite », dit le *Berlitz*, en donnant une curieuse description du multiculturalisme qui caracté-

rise la ville : « Les Arabes et les Allemands y disposent d'un hebdomadaire ; les Arabes et les Espagnols d'un centre culturel ; les hindous d'une émission de radio. Et pourtant, ils sont tous des Montréalais qui se délectent d'un verre de délicieux cidre (le vin du Québec) ou d'un plat de fèves au lard au coeur de l'hiver. »

Allophone, ethnie, pure laine

Quel lien y a-t-il entre un allophone, une ethnie, une pure laine, des têtes carrées, des grenouilles, des bleuets, des newfies et des maudits Français ? Le *Petit Futé* prend la peine d'éclairer les esprits confus dans une page consacrée au « pays et ses habitants » qui ont des noms si bizarres. On y lit que les « maudits Français » sont les Français installés au Québec et que les ethnies sont des « immigrants de couleur ».

Le syndrome du maudit Français

Comment éviter de se faire traiter de « maudit Français » ? Trois des quatre guides de l'Hexagone consultés prennent la peine de donner des conseils en ce sens, allant même parfois jusqu'à faire la morale aux cousins prétentieux. Surtout, ne pas débarquer en « donneur de leçon », insiste le *Guide du Routard*. L'erreur à ne pas commettre ? S'imaginer que « parce qu'il parle le français, le Québécois est proche des Français », y lit-on. « Nous possédons à ce sujet un lourd passif de néocolonisation culturelle et de paternalisme insupportable. Pour un Français, il est souvent difficile d'admettre qu'une bouture de son propre peuple ait pu prendre un visage différent à travers l'histoire (...) »

Si, malgré toutes ces précautions, le touriste n'arrive pas à éviter d'être taxé de « maudit Français », surtout pas de panique, dit le *Routard*. Ce n'est, bien souvent, que « pour tester (leur) sens de l'humour et de la réplique » qu'on les appellera ainsi.

Le *Guide bleu* se montre plus sentencieux. Ceux qui se font traiter de « maudit Français » le méritent, tranche-t-il. « Si on vous interpelle ainsi, c'est que vous avez fait une gaffe ou preuve d'arrogance, lit-on. En revanche, avec « Toi, là, t'es pas pire », vous voilà adopté... »

Les conseils du *Petit Futé* : « À votre arrivée, ne comparez pas. Les Québécois ont trop souvent subi des comparaisons à leur désavantage ; ne dites pas tout le temps : « Je sais », ne soyez pas condescendants, et le Québec vous accueillera à bras ouverts. »

MONTRÉAL

Suite de la page B1

Les femmes

Le *Guide bleu* avertit le voyageur macho que les Québécoises sont féministes : « Attention à toute attitude interprétable comme du harcèlement. » On ajoute du même souffle qu'il est coutumier ici de dire « écrivaine », « ingénieure », « madame la ministre » et que « les revues précisent toujours que le générique masculin est utilisé sans aucune discrimination ».

Les sujets à éviter

Ne parlez pas de la séparation du Québec si vous avez moins d'une demi-heure à consacrer à la discussion, avertit le *Lonely Planet*.

Le *Petit Futé* ne prend aucun risque. Certains sujets ne conviennent pas aux touristes bien élevés. « Évitez en général de parler de Constitution, de langue anglaise, de la séparation, d'économie, de chômage, du BS, du général de Gaulle... », lit-on.

Autres sujets tabous, selon ce guide : le nucléaire, l'armée, les Amérindiens, l'affichage en d'autres langues, l'affichage érotique. « Les femmes québécoises (qu'il ne faudrait pas prendre pour des puritaines) surveillent l'exploitation du corps féminin, dit le guide. Vous ne verrez ni seins ni fesses sur les plages. » (On serait tenté d'ajouter « ni plages »).

À ne pas oublier

N'oubliez pas la bise ! dit le *Lonely Planet*, à ses lecteurs anglophones qui ne seraient pas habitués à ce rituel de salutation. Une sur chaque joue, précise-t-on.

Ne négligez pas le pourboire ! rappelle pour sa part le *Routard* à ses lecteurs qui connaissent bien la bise (quatre fois plutôt qu'une) mais moins bien la règle du 15 %. « Un oubli vous fera passer pour le plouc total », dit le *Routard*.

Guides consultés :

- > LE GUIDE DU ROUTARD : Québec et provinces maritimes 2000/2001, Hachette, Paris, France, 2000.
- > LONELY PLANET MONTRÉAL, Lonely Planet Publications, Victoria, Australia, 2001.
- > ESCAPADE À MONTRÉAL, Éditions des voyages Michelin, Clermont-Ferrand, France, 2001.
- > BERLITZ MONTRÉAL, Berlitz Publishing Company, Princeton, NJ, 1998.
- > LE PETIT FUTÉ COUNTRY GUIDE : QUÉBEC ET PROVINCES ATLANTIQUES, Nouvelles Éditions de l'Université, Paris, France, 2001.
- > GUIDE VOYAGE FROMMER'S : MONTRÉAL ET VILLE DE QUÉBEC, Éditions Générales First, Paris, France, 2000.
- > GUIDES BLEUS QUÉBEC, Hachette, Paris, France, 2001.



Photothèque PIERRE McCANN, La Presse ©

En général, les guides ne font que nous lancer des fleurs. Ils racontent que Montréal, comparée à d'autres grandes villes américaines, est « presque un paradis urbain ».

La mode est aux broches

Il devient de plus en plus courant de croiser des trentenaires et des quadragénaires fiers porteurs d'appareils correcteurs

CLAUDE COUILLARD
collaboration spéciale

C'est toujours un vilain plaisir renouvelé. À la pharmacie. Au contact d'un vendeur, chez Roots. Un sourire révélateur, complice, qui me fait demander, dans un élan d'espoir : « T'en as pour longtemps ? » Les broches. À 36 ans, à l'instar d'un nombre croissant d'adultes, j'arbore fièrement des appareils orthodontiques. Jadis l'apanage des ados de bonne famille, ce traitement esthétique, correcteur, voire salvateur pour certains, intéresse une clientèle de plus en plus âgée, dans une société à l'espérance de vie galopante.

Cet hiver, les fidèles du téléroman *Mon meilleur ennemi* ont fait la connaissance de Michel Lebeau, un sympathique garçon de café incarné par Stéphane Breton, comédien au sourire métallique. Un choix révélateur d'un phénomène. « Environ 45 % de mes patients sont adultes », estime le Dr Sylvain Gagnon, orthodontiste dans le quartier Côte-des-Neiges. La proportion de cette clientèle, âgée en moyenne de 25 à 45 ans, a doublé depuis l'ouverture de sa clinique il y a 10 ans. Et encore appelée à grandir.

Cette tendance lourde s'est accélérée au cours des 15 dernières années, observe le Dr Alain Chaumont, président de l'Association des orthodontistes du Québec (AOQ). Plusieurs facteurs expliquent cet entichement. D'abord, « les techniques en orthodontie se sont beaucoup améliorées ». Finie l'époque des « sourires gris », où d'imposantes bagues rutilantes enserraient les dents. Des techniques plus précises, des appareils plus esthétiques et surtout plus discrets



Grâce au perfectionnement constant des techniques, la durée des traitements orthodontiques pour adultes et pour adolescents est d'environ deux ans. La patiente est Julie Vaillancourt.

rendent cette option « plus facilement acceptable pour les patients ». Ensuite, l'accessibilité au traitement s'est accrue, surtout en région : l'AOQ compte aujourd'hui 130 praticiens membres. Enfin, la génération des baby-boomers, soucieuse de sa qualité de vie et grande consommatrice de soins esthétiques, a popularisé ce choix.

L'envie de sourire

Des motivations esthétiques poussent d'abord une forte proportion d'adultes à choisir un traitement correcteur. « L'envie d'être à l'aise pour sourire, confie Bernard,

Je m'interdisais de sourire parce que je n'aimais pas mes canines, très apparentes. » À 27 ans, ce chroniqueur culturel, alors désireux de devenir acteur, concrétisait un vieux rêve. Mais une première consultation révèle souvent la nécessité d'intervenir pour des raisons de santé ou de prévention. Bernard a su qu'il aurait tôt ou tard « développé des problèmes de mastication ». Une mauvaise occlusion (frottement des dents supérieures et inférieures) ou un chevauchement des dents peuvent accélérer l'usure de la dentition, détériorer les gencives et compli-

quer la mastication. « L'orthodontie est à 98 % fonctionnelle puis esthétique », rappelle le Dr Chaumont.

Tout comme Bernard, des objectifs professionnels ont incité Micheline à s'offrir un traitement orthodontique dans la vingtaine. Un accident de vélo l'avait privée d'une dent : « Avec mon travail de comédienne, je passais beaucoup d'auditions. Je me sentais handicapée. C'est devenu une fixation. »

Un retour à l'adolescence

« Il y avait un amusement, un sentiment très adolescent, de vivre

à retardement ce que d'autres ont pu se procurer très tôt », se souvient Bernard. Micheline évoque les taquineries du début : « Avoir des broches, les premiers mois, modifie notre élocution. On parle un peu sur le bout de la langue. » S'ensuit la mitraille de questions, qui appelle les justifications et qui trahit parfois l'envie : « Pourquoi tu portes des broches ? T'avais pourtant de belles dents », a souvent entendu Bernard. Coquetterie, caprice d'adolescent, les préjugés sont encore tenaces.

Micheline craignait d'être boudeuse par le monde publicitaire et théâtral pendant son traitement. Or, « j'ai joué comme jamais ! » lance-t-elle. Heureusement, elle avait opté pour les broches dites « transparentes » (plus chères), aux boîtiers de porcelaine, et non de métal. Même succès sur le plan sentimental : « Mon copain de l'époque m'a suivie, sans problème, dans cette aventure. »

Une condition gagnante

« Ça donne une forme d'assurance », poursuit Bernard. Sourire, c'est une façon d'exister, de communiquer, de se mettre au monde. « Un gain de confiance notable qu'observent les orthodontistes tout au long du processus. « Les gens sourient plus facilement après. Ils semblent souvent plus sûrs d'eux », note le Dr Gagnon. Dans un monde du travail de plus en plus axé sur l'image, un sourire assuré devient une condition gagnante. « On a un pouvoir sur son corps, sur son apparence physique, constate Bernard. Je l'ai aussi constaté par la suite avec le conditionnement physique. Notre caractère change peu. On peut juste l'améliorer. Mais physiquement, les résultats sont plus satisfaisants et apparents. »

Si Bernard retenterait l'expérience « à coup sûr », Micheline, par contre, a trouvé l'expérience « assez lourde et ennuyeuse ». Les appareils correcteurs exigent beaucoup de discipline : brossages fréquents, nettoyages à la soie dentaire longs et compliqués, etc. Dur, dur, après un souper bien arrosé...



Le docteur Sylvain Gagnon, orthodontiste, compte de plus en plus d'adultes parmi ses patients.

Il n'est jamais trop tard...

CLAUDE COUILLARD
collaboration spéciale

« IL N'Y A PAS d'âge limite pour porter des broches, si l'état des os et des gencives le permet », précise le Dr Alain Chaumont, orthodontiste depuis 20 ans à Laval.

Les dents peuvent se déplacer à tout âge. Sa cliente la plus âgée avait 55 ans ! « Ça s'est très bien déroulé. » Comme nombre d'adultes, cette dame a concrétisé un rêve d'enfance, une fois sa famille élevée. Des radiographies préalables permettront de déterminer la possibilité et l'étendue du traitement. « Souvent, les parents viennent après le traitement de leurs enfants. » Voire même de leurs petits-enfants.

Une grand-mère de 65 ans l'a visité. Toutefois, « plus l'âge est avancé, plus nos objectifs ne seront pas aussi grands que pour un adolescent », soutient le Dr Sylvain Gagnon. Dents absentes, interventions buccales multiples, problèmes de gencive, autant d'affres du temps qui limitent l'ampleur du traitement.

La durée des traitements orthodontiques pour adultes et pour adolescents s'équivaut aujourd'hui : en moyenne de 20 à 24 mois,

grâce au perfectionnement constant des techniques. Par exemple, des alliages métalliques hérités de la recherche spatiale ont permis d'écourter le processus. Les grands doivent toutefois s'attendre à déboursier davantage. De 4500 \$ à 6000 \$, suivant la nature du traitement et le spécialiste. Il est donc avisé de magasiner. Un surcoût que le Dr Sylvain Gagnon estime à 1500 \$ par rapport aux adolescents. Les raisons ? Les adultes exigent plus d'attention, de planification et de suivi. Les cas sont moins routiniers, réservent des surprises.

« Avec les adultes, on consacre plus de temps à discuter des modalités de traitement, à expliquer. » Heureusement, certains régimes d'assurance couvrent en tout ou en partie ce type d'intervention.

L'avenir de l'orthodontie adulte, appelée à évoluer rapidement, se vit sous le signe du maillage, de l'intégration des spécialités dentaires : dentiste généraliste, chirurgien dentaire, spécialistes des gencives, des couronnes, des implants, tous sont appelés à collaborer à divers stades du traitement. L'éventail des possibilités s'en trouve élargi... et notre sourire aussi !

le lait présente

Féria du vélo

du 27 mai au 3 juin 2001

en collaboration avec **RONA**

Dimanche 3 juin

Parcours tout en musique !

Le Tour de l'Île

Pédalez en musique dans l'ouest de l'île
5 univers musicaux à découvrir

- Kim Richardson et le People's Gospel Choir of Montreal
- La folle ambiance des années 60 avec Les Tubes
- La tendance techno avec le DJ Dany C
- Les rappers et les jeunes talents du YMCA
- Les grands succès de l'Été Frulatté!

Concours « Pédalez et gagnez »!

Inscrivez-vous au Tour de l'Île et vous pourriez gagner :
L'un des trois voyages à vélo pour deux personnes offerts par les Voyages du Tour de l'Île :

1^{er} prix : la Belgique et les Pays-Bas (du 8 au 23 août 2001)

2^e prix : le Bas-Saint-Laurent et la Gaspésie (une semaine durant l'été 2001)

3^e prix : la Petite Aventure dans le Suroît (du 30 juin au 2 juillet 2001)

Pour participer au concours, inscrivez-vous au Tour de l'Île avant le jeudi 31 mai, à 17 h.

Le tirage au sort aura lieu le vendredi 1^{er} juin, à midi, à la Maison des cyclistes. Les trois gagnants seront avisés par téléphone le jour même. Les règlements sont disponibles à la Maison des cyclistes, au 1251, rue Rachel Est, à Montréal. Pour obtenir leur prix, les gagnants devront répondre correctement à une question faisant appel à leurs connaissances générales.

Vendredi 1^{er} juin

Un Tour la Nuit

Goûtez au plaisir du vélo sous les étoiles

- 5 000 cyclistes pédalant dans une ambiance de carnaval
- une virée de 21 km du Vieux-Port au parc Lafontaine
- un détour exceptionnel par le Jardin botanique

Il est encore temps de vous inscrire
par téléphone ou en ligne.

Info Tour
Bell
514 521-TOUR
www.velo.qc.ca

Québec

2857311A

Le Festival de Cannes en direct

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

POUR COMPLÉTER la liste de mon collègue Marc-André Lussier sur les émissions de télé et de radio à surveiller pour suivre les activités entourant le 54^e Festival International du film de Cannes (www.festival-cannes.org), j'ajoute ici ma sélection de sites Web. Cependant, juste avant de vous livrer cette sélection, je veux absolument souligner l'excellente TV Festival, une chaîne de télé créée précisément pour couvrir l'événement et disponible en direct sur le site Web du festival.

■ ■ ■

D'ABORD, UNE couverture sur place offerte par une équipe de 40 journalistes qui produiront des reportages en Real à partir de la Croisette. On peut retrouver les topos de cette équipe au site de la chaîne éducative française, la Cinquième (www.cinquieme.fr). Ici, c'est un autre regard que celui qu'on voit, année après année, dans la presse traditionnelle. On a demandé à 40 jeunes cinéphiles de 18 à 25 ans de devenir reporters pour réaliser quotidiennement des reportages et présenter ainsi leur vision du festival. Le site proposera de retrouver chaque jour des entrevues avec des réalisateurs, des extraits de films en compétition et les impressions des festivaliers...

■ ■ ■

LE SITE ALLO Ciné Vision (www.allocine-vision.com), qui permet en tout temps de visionner toute une série d'émissions sur le cinéma et de consulter un catalogue audiovisuel de plus de 8000 sujets d'actualité sur les films, les acteurs, les réalisateurs, en plus de présenter des extraits de films, fait évidemment lui aussi sa couverture de l'événement. Ici, c'est trois directs par jour pour parler des faits saillants de la journée. Offert en direct ou à la carte.

■ ■ ■

LE SITE YAHOO France y va lui aussi de sa couverture de l'événement dans une section spécialement aménagée sur son site (fr.news.yahoo.com/cannes) pour offrir toute l'information publiée en ligne et par

les agences de presse sur le sujet. Si j'avais un seul site à recommander à un cinéophile pour garder un contact constant avec l'info du festival, ce serait sans hésiter celui-là. Vous trouverez des dizaines de liens pour approfondir le sujet.

■ ■ ■

ET PUIS, l'incontournable en matière de site francophone sur le cinéma, le site d'Écran Noir qui nous offre encore cette année sa couverture de l'événement (www.cannesfest.com/2001). Ici, pas de feux d'artifice, d'effets spéciaux, seulement un billet, une analyse de fond actualisée au jour le jour pendant tout le Festival. Un site pour les vrais amateurs.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale

Américaine ou japonaise?

Le ministre fédéral David Anderson préfère les «vertes»

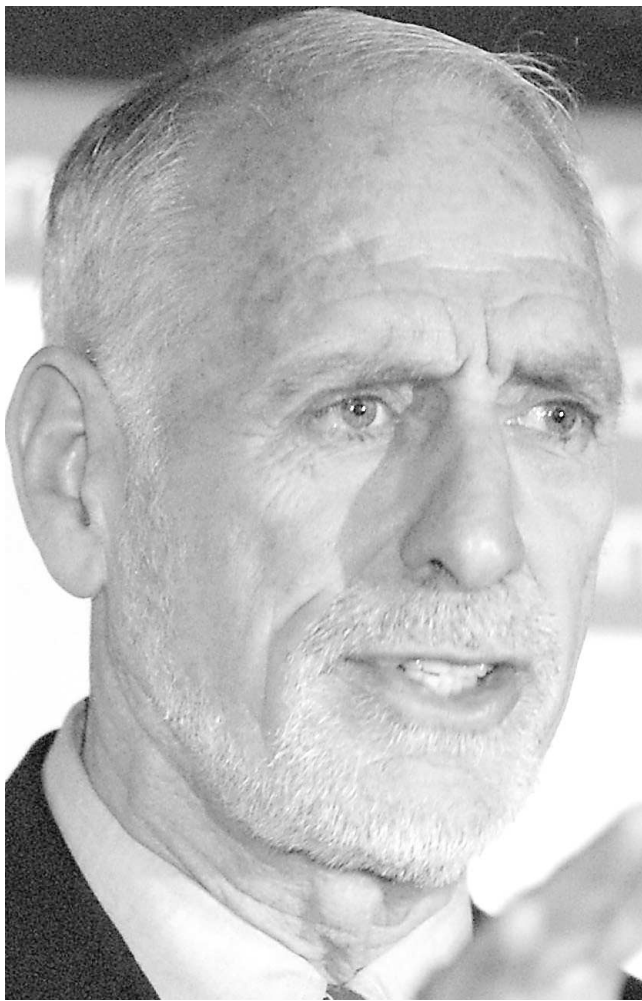


Photo PC

Près de huit mois après avoir lancé à ses collègues le défi de troquer comme lui la grosse américaine pour une petite hybride japonaise, M. Anderson est bien forcé de constater que son message ne passe pas autour de la table du cabinet.

VINCENT MARISSAL

OTTAWA — Plutôt crédible en ministre de l'Environnement, David Anderson ne paraît toutefois pas doué comme vendeur d'automobiles, lui qui n'a convaincu aucun de ses collègues du cabinet d'adopter une voiture de fonction écologique.

Près de huit mois après avoir lancé à ses collègues le défi de faire comme lui et de troquer la grosse américaine pour une petite hybride japonaise, M. Anderson est bien forcé de constater qu'il est le seul ministre fédéral à préférer les voitures «vertes».

Pourtant, l'enthousiasme du ministre de l'Environnement pour la petite Toyota Prius ne se tarit pas à l'usage. Au contraire, il peut en parler pendant 20 minutes sans interruption en pleine rencontre avec des journalistes avec la même passion qu'un collectionneur d'autos parlerait d'une vieille T-Bird.

En septembre, il a envoyé une lettre à ses collègues ministres, les incitant à imiter son geste.

« Nous devons montrer aux Canadiens que nous sommes prêts à faire notre part dans la lutte contre la pollution atmosphérique et les changements climatiques, disait alors M. Anderson. Jusqu'à présent, nous n'avons pas répondu aux attentes du public ou du Parlement. »

De toute évidence, son message ne passe pas autour de la table du cabinet, et les ministres de Jean Chrétien continuent de bouder les Prius pour leur préférer les grosses Mercury Grand Marquis, Chrysler Concorde LX1 et autres Chevrolet Impala ou Caprice.

« M. Anderson aimerait bien voir quelques-uns de ses collègues faire comme lui, mais il n'a pas eu beaucoup de succès

avec sa lettre », admet son attachée de presse Kelly Morgan.

Il faut dire que le gouvernement fédéral n'insiste pas trop pour donner l'exemple au plus haut niveau. Le choix du véhicule de fonction revient aux cabinets des ministres et aucune ligne de conduite en faveur des voitures «propres» et moins gourmandes n'a été édictée. Ottawa avait une belle occasion de s'engager sur la voie verte en mars quand le premier ministre Chrétien a décidé d'accorder des limousines à ses neuf secrétaires d'État, mais ceux-ci ont tous opté pour une grosse voiture américaine, comme les ministres «seniors».

Aux dernières nouvelles, le secrétaire d'État à l'Amérique latine, David Kilgour, n'a pas fini son «magasinage» et son confrère à l'Environnement garde espoir de le convaincre. « Personne ne m'a dit que je devais choisir tel ou tel véhicule et, franchement, je ne m'occupe pas de ça, indique le secrétaire d'État au Sport amateur, Denis Coderre, qui roulera bientôt dans une nouvelle Buick Le Sable de 28 949 \$. On ne m'a pas proposé de voiture hybride. »

Même réaction du côté des partis d'opposition, dont les chefs disposent d'une voiture de fonction. « Personne ne m'a jamais approché pour que je change pour une voiture hybride », dit le chef du Bloc québécois, Gilles Duceppe.

Le gouvernement estime qu'il en coûte environ 52 000 \$ par année pour une limousine et son chauffeur. Les Chrysler et les Mercury en vogue ces temps-ci à Ottawa valent environ 37 000 \$.

En plus d'être «propres», les voitures hybrides consomment une fraction de ce que consomment les véhicules à essence seule, ce qui, en cette période d'inflation

à la pompe, devrait normalement suffire à convaincre les élus de donner l'exemple. La perspective de voir bientôt l'essence atteindre la barre historique d'un dollar le litre a aussi de quoi faire réfléchir le gouvernement.

La Prius de Toyota, une voiture de catégorie hybride, passe du moteur électrique au moteur à essence selon la vitesse du véhicule. Elle coûte autour de 30 000 \$ et consomme environ 45 litres d'essence par 1000 kilomètres.

La présidente du Conseil du Trésor, Lucienne Robillard, n'est pas contre l'utilisation des voitures hybrides par les ministres, mais, comme elle, ceux-ci s'inquiètent du confort sur les longues distances, dit-elle.

« Moi, je serais pour, mais ça dépend de l'espace et du soutien pour le dos, indique M^{me} Robillard à *La Presse*. On passe tellement d'heures par une semaine dans nos voitures, c'est mauvais pour le dos. Vous savez, on appelle ça des limousines, mais moi, j'appelle ça un char. Ça n'a rien d'une limousine. »

Si le cabinet résiste aux charmes des voitures «vertes», le ministre Anderson a toutefois plus de succès ailleurs au gouvernement.

Ottawa dispose déjà de 52 Prius en service à Environnement Canada, aux Services correctionnels, chez Parcs Canada et à la Défense nationale. Même la GRC prend le virage, modestement il est vrai, avec une seule hybride sur la colline parlementaire.

En plus des voitures hybrides électrique-essence, le gouvernement fédéral compte près de 700 véhicules (sur un total de 25 000) fonctionnant avec des carburants plus propres, soit le propane, le gaz naturel, l'éthanol ou le méthanol.

Chasse au trésor sur Internet

LUDOVIC HIRTZMANN
collaboration spéciale

C'ÉTAIT DANS votre enfance, lors des longues veillées au coin du feu. Votre arrière-grand-mère Ernestine vous parlait régulièrement de son parent qui avait immigré aux États-Unis peu avant la Deuxième Guerre mondiale. Le parent était célibataire, n'avait pas eu d'enfants et la légende familiale voudrait qu'il ait laissé une petite fortune sans héritiers. Cette histoire est celle à laquelle croient beaucoup d'Américains en ce moment. Depuis peu, ces derniers se mettent à parcourir frénétiquement le Web à la recherche de la fortune de l'aïeul perdu.

« Un gâteau que vous recevez quand vous n'avez plus les dents pour le manger », a dit un jour Fred Allen. Combien de personnes ont poursuivi désespérément un héritage et sont morts sans toucher le moindre sou ? Cette situation pourrait changer grâce à des initiatives comme celles du « Cook County Treasurer's Office ».

La course au trésor

Le « Cook County Treasurer's Office » est responsable de la collecte des impôts fonciers de la ville de Chicago et de ses 132 municipalités avoisinantes. Chaque année, cette structure récolte plus de huit milliards de dollars américains. Au mois de janvier dernier, Maria Pappas, la trésorière du Cook county a décidé de consacrer une partie du site Internet de l'organisme aux héritages laissés en déshérence.

Plus de 30 millions de US \$ dorment ainsi dans les caisses de l'organisme, faute d'avoir été réclamés par les héritiers. Si l'un de vos parents a un jour émigré du côté de Chicago et n'avait pas rédigé de testament, tentez votre chance. Maria Pappas a créé une liste des noms des personnes décédées avec des biens non réclamés. Les montants en jeu vont de un dollar à 800 000 dollars...

Le succès de l'opération a été fulgurant. Plus de 461 000 internautes du monde entier ont visité le site les deux premiers jours suivant son ouverture. Cependant, avant de pouvoir réclamer les sommes sans légataires, les héritiers devront entamer une procédure devant les tribunaux afin de prouver leurs liens familiaux avec les personnes décédées. Aux États-Unis, l'un des meilleurs moyens pour déterminer si vous avez des millions de dollars à récupérer est de consulter les registres de la National Archives and Records Administration.

Des millions de dollars au Québec

Cependant, il n'est nul besoin de partir aux États-Unis pour retrouver un héritage. La



Si la plupart des gens sont à la recherche de leurs racines sur Internet, d'autres recherchent en revanche des espèces sonnantes et trébuchantes...

Banque du Canada conserve de nombreux soldes non réclamés dans ses registres. La Banque centrale a même créé un moteur de recherche afin de faciliter vos recherches. En tapant « Pierre Gagnon », vous constaterez que 12 personnes portant ce nom ont des soldes non réclamés au Québec.

Le site Internet de la banque fédérale précise : « La Banque du Canada est le gardien, pour le compte des propriétaires, des soldes non réclamés de comptes bancaires restés inactifs pendant une période de 10 ans et

dont les titulaires ne peuvent être retrouvés par les banques où les fonds sont déposés. » La vénérable institution conserve dans ses cahiers tous les montants supérieurs à 500 \$ « jusqu'à ce qu'ils soient réclamés par les propriétaires ou leurs héritiers. Les soldes non réclamés inférieurs à 500 \$ sont conservés pendant 20 ans ». C'est ainsi que la somme non demandée la plus ancienne date de 1900.

De son côté, votre institution financière attendra dix années à compter de la date de la

dernière transaction sur votre compte avant de transmettre ce montant à la Banque du Canada. Celle-ci conservera ensuite la somme pour dix années supplémentaires.

Si l'on en croit les chiffres de l'institution, à la fin du mois de décembre 1999, le Canada comptait 736 400 soldes non réclamés. Le total de ces comptes atteignait 158 millions de dollars. Une somme importante si l'on considère que si la très grande majorité de ces soldes sont inférieurs à 500 \$, les 11 % restant représentent 71 % de la valeur totale.

Par l'intermédiaire de la généalogie

L'une des solutions pour chercher fortune est de se lancer dans la généalogie. Les apprentis généalogistes en quête d'histoire ou d'héritages sont de plus en plus nombreux. Les clubs de généalogistes se sont multipliés et notamment sur Internet.

Si la plupart des gens sont à la recherche de leurs racines, d'autres recherchent en revanche des espèces sonnantes et trébuchantes. Il est désormais possible d'adhérer à des clubs « en ligne », et d'échanger des informations avec des généalogistes professionnels et amateurs. Parmi les sites consacrés à nos ancêtres, le site des mormons (<http://www.familysearch.org>) mérite bien un double clic. On pourra faire des recherches continent par continent. Deux autres excellentes ressources sont le site Genealogy.org qui propose de multiples liens en généalogie (<http://www.genealogy.org/outils.htm>), de même que Geneanet.org qui contient plus de 41 millions de noms.

Également, si vous pensez avoir des riches cousins décédés en Europe, côté français, GeneaGuide est une mine d'informations pour le néophyte et le généalogiste éclairé. Tous les termes liés de près ou de loin à la généalogie y sont expliqués. De l'anthroponymie à vexillologie, tout y est... Tout un programme pour trouver fortune !

Quelques sites pour trouver fortune :

Cook County Treasurer's Office
<http://www.cookcountytreasurer.com>
Ellis Island
<http://www.ellisland.com>
National Archives and Records Administration
<http://www.nara.gov>
Banque du Canada, soldes non réclamés
<http://www.banqueducanada.ca/fr/>
GeneaGuide
<http://www.geneaguide.com/>
Geneanet
<http://www.geneanet.org>
Le centre de généalogie francophone d'Amérique
<http://www.genealogie.org>

2957248R
Not Found

Le virus informatique Homepage infecte la planète

MARIE-ANDRÉE AMIOT

APRÈS AVOIR causé des ennuis considérables un peu partout sur la planète, le virus Homepage s'éteindra probablement d'ici quelques jours, croient les spécialistes.

Aperçu pour la première fois lundi, Homepage a fait le tour de la planète en moins de deux jours, trouvant des victimes dans 25 pays. Mercredi soir, il avait infecté des centaines de milliers d'ordinateurs. Hier, il attaquait l'Amérique où on ne s'attendait pas à ce qu'il cause autant de ravages que ses prédécesseurs, Melissa et I Love You, dont il s'inspire. Mais vers le milieu de l'après-midi, les centres de contrôle ont lancé l'alerte rouge faisant grimper son indice de danger de trois à quatre, cinq étant le plus grave.

Selon Kevin Krempulec de Symantec Canada, les internautes se sont encore fait avoir à cause de leurs « instincts humains ».

Homepage, qui se cache derrière un message anodin invitant les internautes à visiter une page « vraiment cool », est en réalité un pro-

gramme malicieux écrit en Visual Basic Script. Les victimes sont invitées à visiter un site avec la petite phrase « Vous devez voir cette page. Elle est vraiment cool ! » (You've got to see this page! It's really cool!).

Une fois activé, il dirige automatiquement l'ordinateur vers un de quatre sites pornographiques en plus de s'autoreproduire vers toutes les adresses inscrites dans le carnet d'adresses de la personne infectée, ainsi que sur ses listes de diffusion.

En Angleterre, on estime qu'au plus fort de l'attaque, 3200 copies du message étaient échangées à l'heure. À Paris, 75 000 machines avaient été infectées mercredi. Durant l'après-midi, un ordinateur sur sept était touché.

Selon le magazine américain *Wired*, le virus a pris naissance aux Pays-Bas, gracieuseté de trois jeunes Néerlandais qui disent l'avoir conçu pour attirer des visiteurs et augmenter le nombre de pages vues sur quatre sites pornographiques de leur création.

Comme ses prédécesseurs, Homepage profite des failles souvent

critiquées du logiciel de courriel Outlook de Microsoft. Ses effets sont relativement inoffensifs, mais le surplus de messages congestionne les serveurs de courriels.

À Montréal, plusieurs personnes l'avaient déjà reçu jeudi matin. Monique Billette, porte-parole de Capital Image, l'a retrouvé dans son courriel à son arrivée au bureau. « Quand un message vient du vice-président, on ne se pose pas de question et on l'ouvre. » Elle s'est aperçue immédiatement que le message était un virus. Son bureau a averti les expéditeurs, mais le mal était déjà fait.

D'autres ont fait preuve de plus de vigilance. « Je connais plein de gens qui l'ont reçu, mais ils ne l'ont pas ouvert », confirme Alexis Miara, informaticien à la TELUQ.

Ailleurs, on avait pris soin de configurer les serveurs pour arrêter tous les messages portant les lettres vbs pour Visual Basic Script. « L'éducation a servi et les techniciens dans les entreprises ont appris depuis Anna Kournikova et I Love You, tous deux écrits en Visual Basic, dit Kevin Krempulec. Ils désactivent la lecture de tous les courriels portant les lettres vbs. »

Selon M. Krempulec, Homepage a été écrit avec un code de développement crypté appelé WBSWG. Sa venue pourrait signifier une recrudescence des virus et annoncer une nouvelle génération plus néfaste et plus difficile à contrôler. Près de 50 000 virus ont été recensés à ce jour. Le fameux virus I Love You a été reçu en 2000 par 45 millions d'internautes dans le monde. Depuis le début de 2001, des virus dits « métamorphiques » sont apparus. Ce sont des programmes mutants capables d'adopter différentes formes pour passer inaperçus et de ce fait, sont difficilement détectables.

Le virus Homepage est aussi connu sous les noms suivants : VBS.VBSWG2.D@mm, VBS.HomePage, I-Worm.Homepage, VBSWG.X, VBSWG.X@MM, VBS/VBSWG-X, VBS—HomePage.A.

Symantec et McAfee réitèrent leurs recommandations et suggèrent de se montrer prudent devant les messages comportant la mention vbs à la fin du nom, de garder son logiciel antivirus à jour et de toujours faire des copies de sauvegarde.



PHOTOTHÉQUE, La Presse ©

Hier, le virus informatique Homepage attaquait l'Amérique où on ne s'attendait pas à ce qu'il cause autant de ravages que ses prédécesseurs, Melissa et I Love You, dont il s'inspire.

Même si elle est potable, l'eau du robinet peut provoquer des maladies

BOB WEBER
Presse Canadienne

EDMONTON — Il est toujours inquiétant de constater que les habitants d'une ville deviennent malades après avoir bu l'eau du robinet. Pourtant, selon des chercheurs, l'eau qui satisfait et même dépasse les normes nord-américaines infecte des Canadiens chaque jour.

En fait, chez une personne qui éprouve des maux d'intestin pendant un jour ou deux, il y aurait une chance sur trois que son malaise soit dû à l'eau du robinet.

« Les normes ne sont pas suffisantes pour protéger la santé publique », affirme Pierre Payment, un chercheur de renommée internationale rattaché au réseau de l'Université du Québec.

Les travaux de M. Payment, qu'il a entrepris il y a 15 ans, montrent que l'eau traitée par les municipalités, qui satisfait ou dépasse les normes, peut toujours rendre certaines personnes malades.

Toutes les recherches de Pierre Payment ont été faites sur de l'eau qui provient d'une source polluée par des déchets urbains ou agricoles. Cette eau était traitée par des installations qui satisfaisaient ou dépassaient les normes.

Une étude de 1997, effectuée dans une banlieue de classe moyenne, a démontré que les personnes qui boivent l'eau du robinet souffrent davantage de problèmes gastro-intestinaux, dans une proportion de 14 à 19 %, par rapport à celles qui boivent de l'eau purifiée.

Les enfants âgés entre deux et cinq ans éprouvent jusqu'à 40 % plus de problèmes.

Une autre étude effectuée auprès de 300 familles de Montréal a trouvé une différence de 30 % dans le taux d'infections gastro-intestinales entre les personnes qui boivent l'eau du robinet et celles qui consomment une eau filtrée grâce à un système à osmose inversée.

Toutefois, M. Payment précise que la contamination par l'eau du robinet doit être prise dans un contexte plus large. Ainsi, des bactéries comme le *cryptosporidium* peuvent être également transmises par une poignée de mains ou en caressant un animal domestique.

Le chercheur mentionne néanmoins que le taux actuel de maladies provoquées par l'eau du robinet est trop élevé.

Plutôt que d'établir les normes de purification en identifiant le nombre de bactéries présentes dans l'eau traitée, M. Payment affirme que ces bactéries devraient être formellement identifiées pour s'assurer que la procédure de traitement elle-même atteigne une certaine norme.

La technologie est disponible, mais son coût est élevé. M. Payment mentionne que selon des estimations, il en coûterait 600 millions, au Québec seulement, pour améliorer les usines de traitement d'eau afin d'éliminer complètement le *cryptosporidium* de l'eau du robinet.

Mais toute amélioration demeure la bienvenue, ajoute le chercheur. « Prenez la moitié des sommes que l'on dépense dans l'achat d'eau embouteillée et investissez-les dans les eaux publiques et (les usines de filtration) pourraient faire un bon travail. »



Photo REUTERS

Une partie d'une mâchoire humaine qui appartiendrait à Adolf Hitler.

Un ancien officier soviétique raconte la dispersion des cendres d'Hitler

Agence France-Presse

MOSCOU — Un ancien officier soviétique, qui a exécuté un ordre de Moscou en 1970 en brûlant et en semant au vent les restes d'Hitler, a livré les détails de cet épisode resté secret pendant près de 30 ans, selon plusieurs médias russes.

Le lieutenant-colonel en retraite Vladimir Goumeniouk, 64 ans, aujourd'hui directeur adjoint d'un hôtel à Oulianovsk, a déclaré sur la chaîne de télévision NTV qu'il refusait de préciser l'endroit où il avait dispersé les cendres du führer, de sa compagne Eva Braun et du couple Goebbels. « Il y a plein de néo-nazis dans le monde. Il y aurait des pèlerinages, ils iraient jusqu'à construire un monument », a-t-il expliqué.

Dernier survivant de l'équipe de trois militaires qui ont participé à l'opération, il a l'intention d'emporter son secret dans la tombe.

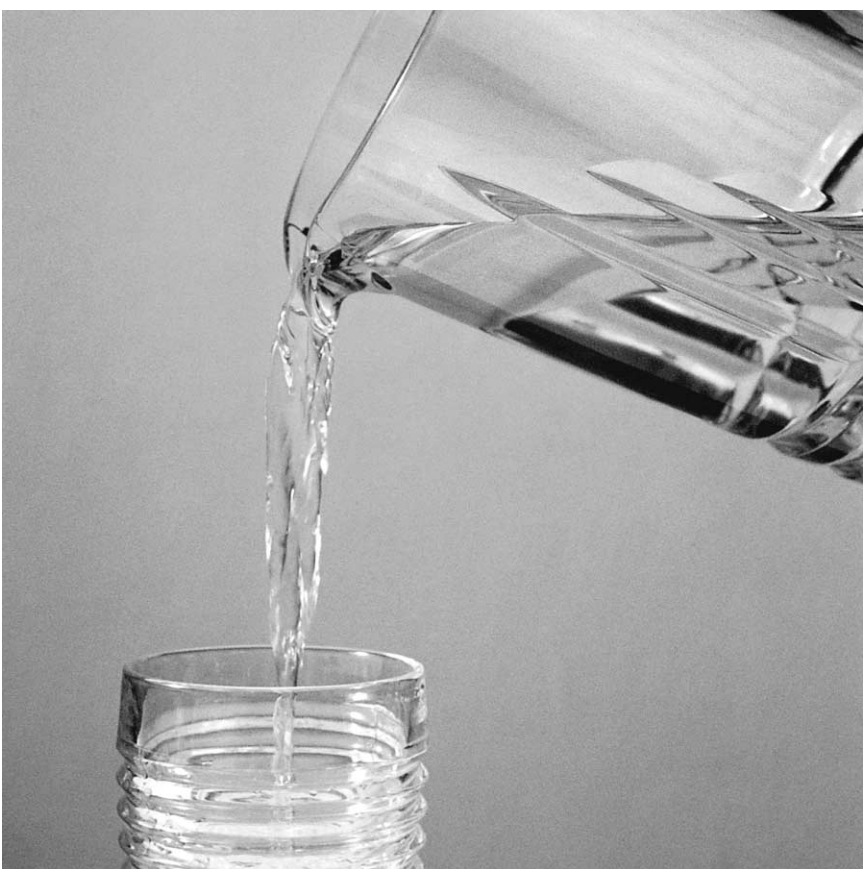
En 1970, Goumeniouk était lieutenant et servait dans une unité spéciale de la III^e armée soviétique, stationnée à Magdeburg en Allemagne. C'est cette unité qui était gardienne de caisses en bois renfermant les restes du chef du III^e Reich et de ses proches, retrouvés brûlés dans les ruines de la chancellerie en 1945. Les quatre grandes caisses ayant jadis contenu des munitions avaient été déterrées et enterrées au moins deux fois avant 1970, lorsque l'unité avait changé de garnison.

Le 13 mars 1970, le chef du KGB et futur chef d'État soviétique Iouri Andropov a écrit au numéro un, Léonid Brejnev, qu'il jouait « opportun de détruire les restes par incinération en raison de possibles travaux » à l'endroit où ils étaient cachés.

Ayant reçu des ordres de ses supérieurs, dans la nuit du 4 au 5 avril, caché avec deux collègues sous une grande tente, le lieutenant Goumeniouk a retrouvé les caisses à 1,7 mètre sous terre.

L'opération devant rester totalement secrète, les trois hommes ont chargé les caisses sur une jeep et sont partis au petit matin en emportant ostensiblement leurs cannes à pêche. Ils se sont arrêtés au bord d'une rivière, dans un endroit déterminé d'avance et, invisibles de la route, ont arrosé les caisses d'essence et y ont mis le feu.

Goumeniouk a ensuite ramassé les cendres dans un sac à dos en toile brute (qu'il a gardé et montré à la télévision) et recouvert les traces du foyer avec de la terre herbeuse. Les trois hommes ont fait ensuite une hauteur. « J'ai fait ce qu'on appelle disperser les cendres. Un instant, et c'était fini, un petit nuage brunâtre qui a disparu après quelques secondes », a raconté l'ancien officier au journal *Obchtchaïa Gazeta*.



Chez une personne qui éprouve des maux d'intestin pendant un jour ou deux, il y aurait une chance sur trois que son malaise soit dû à l'eau du robinet.

Au vent fou

L'entrepôt

- Skis nautiques
- « Wakeboards »
- « Wet Suits »
- Tubes
- Planches à voile
- « Beach Wear »
- Kayak (vente et location)
- Camp de « Wakeboard »

inscrivez-vous

3839, boul. St-Jean-Baptiste, Montréal
Tél. : (514) 640-3001 • 1 800 336-2126
Web : www.auventfou.com

PAR AUTORISATION DU SÉQUESTRE INTÉRIEURE, LA LIQUIDATION DE VRO INC., IMPORTANT DISTRIBUTEUR DE MATÉRIEL DE RESTAURANT ET DE CUISINE

VENTE DE FERMETURE

OUVERT AU PUBLIC POUR LA PREMIÈRE FOIS

- appareils électroménagers • meubles • verrerie
- vaisselle • matériel de cuisine • couverts
- accessoires de cuisine • réfrigérateurs
- cuisinières à gaz • fours micro-ondes
- machines à café • et plus encore

Débutant vendredi 11 mai
Cadeaux pour la fête des mères !



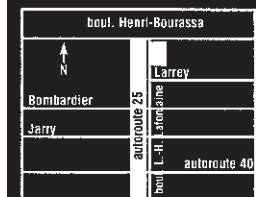
PRIX DE GROS ET PLUS BAS ENCORE

MARQUES HAUT DE GAMME

MATÉRIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT

- Churchill
- KitchenAid
- Oneida
- Rubbermaid
- Dura-Ware
- Lacor
- Panasonic
- Thermos
- Hamilton Beach
- Libbey
- Peugeot
- Toastermaster
- Henckel
- Luminarc
- Royal Doulton
- Victorinox

11045, boul. L.-H. Lafontaine, Anjou, Montréal
Tél.: (514)355-6830 • Téléc.: (514) 355-0195



Du lundi au mercredi de 11 h à 18 h

Jeudi et Vendredi de 11 h à 21 h

Samedi et Dimanche de 10 h to 17 h

Cette année, offrez-lui des fleurs

Pour la fête des Mères, la collection Liberty, avec ses magnifiques imprimés fleuris créés pour Tilley par Liberty of London, offre un bouquet d'idées de cadeaux. Nos chemisiers et nos jupes légères et pratiques ne manqueront pas de ravir votre mère. Collection exclusive à Tilley, fabricant des meilleurs vêtements de voyage et d'aventure au monde.

Tilley Endurables

1050, av. Laurier O., Montréal (514) 272-7791
Faites le 1 800 465-4249 pour commander ou pour connaître le détaillant associé de votre région.

GRANDE VENTE DE MEUBLES

EN **Rotin** ET EN **Teck**

Intérieur et extérieur
Directement de l'importateur
Vaste sélection
(stock à emporter immédiatement)

INFLUENCE
ROTIN ET TECK

3 magasins :

3705, autoroute des Laurentides (15), sortie 10, Laval Tél. : (450) 681-8443
8493, boul. Décarie (sortie Jean-Talon) Mont-Royal Tél. : (514) 734-2801
3919, boul. Taschereau, Saint-Hubert Tél. : (450) 445-8678 (centre de liquidation)

Heures d'ouverture :
lun., mar., et mer. de 10 h à 18 h / jeudi et vend. de 10 h à 19 h,
sam. de 10 h à 17 h dim. (seulement Laval) de 11 h à 17 h

OVNI et BIBLE
(Dieu n'est pas un magicien)
Dim. 13 mai, 13 h
Centre St-Pierre
1212, rue Panet, salle
203, entrée 5 \$
Rens. : www.revelation@videotron.ca

SAVEURS



Mer de famille

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

Attant pavillon café, bistro et trattoria depuis un an, le restaurant Il Mare cherche toujours un port d'attache. Contrairement à ce que son nom indique, sa carte ne se spécialise pas dans les fruits de mer. Depuis quelque temps, afin de rester à flot, le resto propose les midis à rabais avec un menu de sandwiches et de salades. Et le soir, on vous offre une bouteille de vin maison à l'achat de quatre tables d'hôte ! Mais vers où vogue ce navire ?

Une fois attablé, on commence à deviner l'itinéraire du vaisseau. Les nombreux ustensiles qui dressent la table laissent entrevoir un repas des plus gargantuesques. Les napperons confectionnés à la main trahissent l'intervention de belle-maman. Les dessus de tables en tuiles confirment l'intervention du beau-frère. Même si le lien de sang de la chanteuse n'est pas prouvé, elle fait certainement partie de la famiglia.

Si la soirée n'est pas trop avancée, ne soyez pas surpris de voir arriver à votre table un jeune enfant vêtu d'un uniforme de chef et coiffé d'une toque qui dépasse à peine le dessus de la table. Il vous servira une assiette de bruschetta à savourer pendant que sa tante, ou peut-être même son père, s'affaire à cuisiner votre repas selon les recettes ancestrales.

Voilà l'oeuvre d'une famille italienne où chacun a mis du sien à la poursuite d'un idéal : partager une cuisine domestique ou, en italien, casalinga, c'est-à-dire « fait maison ».

La copieuse assiette d'antipasti reflète bien cette orientation casalinga. Les légumes (poivron rouge, zucchini, aubergine, champignons, chou-fleur) sont simplement marinés au vinaigre. Rien de révolutionnaire : que les gestes de tutta la famiglia pour cueillir, parer et mettre en pots ces marinades. Même simplicité pour les saucisses et leurs petites soeurs sopressata qui, elles, baignent dans l'huile.

Contrairement à bien des calmar frits, ceux d'Il Mare ne sont pas du tout insipides. Arrosés de beurre à l'ail, ils prennent davantage de goût, mais perdent de leur

IL MARE
2487, rue Rachel Est, (514) 529-7898
Entrées : 3,50 à 12,95 \$
Plats : 10,95 à 19,95 \$
Midis : 4,95 à 8,50 \$
Lundi au vendredi : 10 h 30 à 16 h
Lundi au samedi : 16 h à 23 h

★★★



croustillance et deviennent plus gras. Une sensation qu'il serait possible de réduire en pressant quelques gouttes de citron. Mais la présentation du citron, servi en tranches plutôt qu'en quartiers, rend l'extraction presque impossible.

Les plats principaux se divisent en trois sections : veau, pizza et pâtes. Bien entendu, les pâtes sont roulées sur place. La famiglia a la main généreuse et le linguini pescatore ne fait pas exception. L'assiette est énorme. Palourdes et moules dans leurs coquilles, morue, calmar et crevettes garnissent les rubans de pâtes au franc goût d'oeuf, mouillés d'une sauce tomate légère et simple.

Si le plat doit son nom à celui qui extrait les joyaux de la mer, le pêcheur, dans quelle mer le pescatore a-t-il bien pu pêcher ces flocons de goberge à saveur de crabe ? La quantité de (vrais) fruits de mer

est amplement suffisante pour qu'il ne soit pas nécessaire de ruiner toute la finesse de ce délicieux plat avec ce clone.

Deux écoles s'affrontent sur la cuisson des escalopes de veau. La première préconise d'enfariner les minces tranches de viande avant de les faire cuire. Cette méthode permet de préserver toute l'humidité des chairs, mais risque de sacrifier la caramélisation de la viande, une étape nécessaire au développement des saveurs. La seconde école, qui préconise de jeter les escalopes nues dans la poêle, garantit une saveur supérieure.

Ici, l'escalope de veau est passée à la farine et finit donc par absorber toute la sauce au vin blanc. Encore une fois, la garniture de champignons est des plus généreuses, tout comme l'accompagnement de fettuccini imprégnés d'une sauce légère réduite à sa plus simple expression.

Quelqu'un a dit dessert ? Impossible. Le gigantisme des plats rend la proposition des desserts totalement superflue.

Par contre, la maison offre une finale de fruits après qu'on a tranquillement terminé son vin. Chez les Italiens, le repas se conclut très souvent par un fruit plutôt que par un dessert. On comprend bien pourquoi. La fraîcheur et la légèreté des clémentines, des fraises, du melon de miel et du cantaloup trouvent facilement leur place dans un estomac déjà bien comblé. Et peu importe la saison, il est toujours possible de compter sur les Italiens pour rechercher les fruits les plus savoureux. S'il le faut, le fruit attendra en cuisine encore quelques jours, le temps de développer tout ce qu'il a à donner. Une attention que bien des restaurant ne se donnent pas la peine d'appliquer.

En regardant ses murs recouverts de babioles et la vigne en plastique qui grimpe aux fenêtres du solarium on pourrait se croire dans la Petite Italie. En entendant l'accent de la serveuse (pescato-rwé) on pourrait s'imaginer à Saint-Léonard. Le vendredi, la soirée évolue aux rythmes du répertoire de la chanteuse : des ballades italiennes, des blues d'Offenbach, des souvenirs d'Harmonium et des succès de Céline. Serions-nous au mariage des Rossini-Tremblay ? Non, nous sommes au coin de Rachel et d'Iberville entre bonnes mains, celles de la famiglia Falbo.

Déjà visités pour vous

IL SOLE, 3627, boulevard Saint-Laurent, (514) 282-4996
Logé parmi les têtes d'affiche tout en beauté du boulevard Saint-Laurent, Il Sole nous réserve une ambiance simple, illuminée par les rayons de son soleil miroir et par sa cuisine réconfortante qui réchauffe l'âme. Les pâtes et les risottos sont offerts à la carte alors que la table d'hôte se charge de garantir la fraîcheur des viandes et poissons.

Pour > Le service professionnel. Un menu qui se tient éloigné du banal et du coutumier. Les pâtes fraîches aux farces uniques. La compote de figues, de raisins et d'exotisme qui accompagne les desserts.

Contre > Les équilibres parfois précaires et les surdoses. À l'occasion, les assiettes trop froides pour recevoir des nourritures chaudes.

\$\$ ★★★

LAS AMERICAS, 6700, rue Clark, (514) 274-7303
Cuisine colombienne mitonnée dans une sympathique ambiance de petit resto de quartier. Que ce soit parmi les platos tipicos ou les platos nuevos, tout s'accompagne de haricots rouges, riz et salade. Une nourritures du Sud qui se veut salvatrice sous notre climat nordique.

Pour > La chaleur qui rayonne des assiettes et les odeurs suaves qui s'échappent de la cuisine. Les chaleureuses soupes de poissons. La simplicité et la rusticité des plats.

Contre > Une vinaigrette crémeuse sans personnalité dont le manque d'acidité se fait remarquer alors qu'elle pourrait alléger ces assiettes riches en lipides. Le riz quelque peu bourbeux de la paella.

\$ ★★★

TONNERRE DE BREST, 1134, avenue Van Horne, (514) 278-6061
Simple et sans aucune prétention, les boudin, ris de veau, tartare, moules, onglot et autres nourritures de bistrot s'offrent sur une multitude d'ardoises qui recouvrent tous les recoins d'une salle minuscule. Une cuisine imprégnée d'une savoureuse nostalgie.

Pour > Manger un oeuf mayonnaise au restaurant sourire en coin. La magie d'une purée de brocoli aux saveurs verdoyantes et à la texture incroyablement onctueuse. Le choix de desserts pour un si petit resto.

Contre > Le service quelque peu expéditif. Les tables serrées les unes contre les autres.

\$\$ ★★★

GINGER, 16, avenue des Pins Est, (514) 844-2121
De la racine commune à l'Asie, Ginger tire son nom et nous offre une expérience urbano-techno-pan-asiatique. Son menu à première vue simpliste cache des créations adaptées au goût du jour qui nous plongent dans un cosmopolitisme moderne où les cultures et les saveurs se fondent.

Pour > Les créations astucieuses. La participation de la Corée à l'intensité des saveurs. La découverte du jaque, même s'il est en conserve.

Contre > L'utilisation abondante d'une sauce teriyaki sucrée. Les maki gargantuesques et denses. La sur-saturation en sucre de la sauce satay.

☾ \$\$ ★★★ 1/2

Note chroniqueur se présente toujours au restaurant de façon anonyme et La Presse assume toutes les dépenses encourues pour le repas. Les étoiles accordées reflètent la qualité de la nourriture, du service et de l'ambiance en fonction du prix et des attentes que le restaurant suscite. Le symbole du sourire (☺) est donné lorsque le chroniqueur a été ravi par l'expérience. Le signe de \$ reflète le prix des plats principaux à la carte.

★	Sans intérêt	\$	En bas de 10 \$
★★	Passable	\$\$	Entre 10 - 20 \$
★★★	Bon	\$\$\$	Entre 20 - 35 \$
★★★★	Très bon	\$\$\$\$	Plus de 30 \$
★★★★★	Exceptionnel	☺	Mangez en terrasse
☾	Sortez tard	☑	Apportez votre vin

De grands bordeaux 91



JACQUES BENOIT
LE VIN

« Il n'y a pas de grands vins, il n'y a que de grandes bouteilles », dit-on souvent.

C'est particulièrement vrai des vins âgés, d'environ huit ans et plus. Deux bouteilles du même vin, et du même millésime, conservées côte à côte dans des conditions identiques, peuvent en effet évoluer de façon sensiblement différente.

L'un des deux vins pourra paraître ainsi nettement plus évolué, plus complexe, plus nuancé. Alors que l'autre sera encore bâti tout d'un bloc des points de vue olfactif et gustatif, et plus tannique.

Que s'est-il passé ? Nul ne le sait vraiment, et on se contente de faire des hypothèses pour expliquer ce phénomène.

Par exemple, on pourra penser que ce sont les bouchons qui sont en cause. L'un, plus poreux, moins hermétique, aura laissé passer un peu plus d'oxygène, et c'est cet apport supplémentaire qui aura accéléré le vieillissement du vin le plus évolué. Inversement, comme ont pu le constater la semaine dernière les participants à une dégustation du club les Conseillers du vin qu'anime le Montréalais Nick Hamilton, il arrive que les vins fassent mentir le dicton ci-haut !



Goûtés à cette occasion, sept vins très réputés du Médoc, tous des 1991, étaient à ce point semblables et arrivés au même point d'évolution, que les dégustateurs présents arrivaient difficilement à les départager. (S'y ajoutait un vin pirate du même millésime, de Californie.)

De la couleur jusqu'à la texture, en passant par le bouquet, les bordeaux avaient donc beaucoup en commun. (Le Napa Valley Cabernet Sauvignon White Hall Lane tranchait sur le lot par ses odeurs d'eucalyptus, ses tannins moins distingués, et un petit quelque chose de sucré en bouche.)

Les robes sont grenat, légèrement brunâtres et orangées, les bouquets sont séduisants et offrent tous un éventail assez semblable d'odeurs (fruits cuits et rouges, et pruneaux cuits, entre autres).

Et puis, question de millésime, ils ne sont pas très concentrés, mais ne manquent pas de chair. Enfin, ils ont des tannins tendres, d'où leur texture distinguée.

Fort embêté, je les notai tous dans la fourchette de... 18 à 18,2 sur 20. En commençant par le Saint-Estèphe Cos d'Estournel (18,2), étonnamment charnu mais

que certains jugèrent trop tannique, suivi du Pauillac Pichon Lalande (18,1), du Saint-Estèphe Montrose (18,1), puis du Pauillac Pichon-Baron, du Margaux Château Margaux, du Pauillac Mouton-Rothschild et enfin du Haut-Médoc Sociando-Mallet, auxquels j'accordai la même note de 18, contre 16 au White Hall Lane.

Bref, a-t-on de ces vins, le temps est venu de les boire !

Un tawny 20 ans

Les tawnies 20 ans sont chers, mais, n'empêche, les acheteurs ne manquent pas ! Exemple, le Offley 20 ans, assez foncé, un peu verdâtre en bordure du verre (ce qui est normal), dont le bouquet, de grand volume, réunit toutes les notes qu'on attend de ces vins : bois brûlé, sucre brûlé, etc. La bouche est charnue, bien sucrée, les saveurs très relevées, insistantes et l'après-goût persiste un très long moment. A servir bien frais, avec les fromages ou en digestif. Vin de spécialité (S), 284224, 50 \$, ★★★(★) \$\$\$\$ à boire.

Demain : un vrai Riesling

Dégustés pour vous

> **Cabernet Sauvignon 98 Maipo Mondavi Chadwick**. Un rouge chilien, créé conjointement par les Mondavi de Californie et les Chadwick du Chili. Bien coloré, un bouquet qui a du fruit, avec des notes de torréfaction et... une pointe d'odeur bien chilienne de feuille de plant de tomate. Moyennement corsé, des saveurs à l'image du bouquet, des tannins passablement fermes. Vin de spécialité (S), 17,35 \$, ★★ \$\$ 2-3 ans environ.

> **Haut-Médoc 98 Château Peyre-Labade**. Un joli bordeaux au bouquet de dimensions moyennes, au boisé discret. Moyennement corsé lui aussi, bien fait, avec des tannins sans dureté, quoique présents, mais on souhaiterait un peu plus de tout. S, 744722, 22,15 \$, ★★(★) \$\$(\$\$) 1-2 ans, à boire.

> **Aglianico del Vulture 97 Tenuta del Portale**. Tannique, assez astringent, et même plutôt rustique, passablement corsé, avec un bouquet dans lequel dominent des notes de cuir, de fruits cuits. À ne pas garder trop longtemps, car il a déjà quatre ans. S, 907667, 17,30 \$, ★★ \$ \$ 2-3 ans.

> **Saint-Nicolas de Bourgueil 98 Les Maugerets Pascal Lorieux**. Est-ce le millésime ? Le bouquet est tenu, étroit, la bouche, aux saveurs bien Cabernet franc, assez austère, tannique, et même rêche, m'a-t-il semblé. S, 872580, 17,75 \$, ★(★) \$ \$ 1-2 ans, à boire.

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	(★)	Égale une 1/2 étoile

La règle
- Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix; autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix; moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- \$ indique qu'il s'agit d'un vin « courant », vendu dans la plupart des succursales, et \$ désigne les vins de « spécialités », en vente uniquement dans un nombre limité de succursales. Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

La Presse

11 mai 2001

Page B8 manquante